LOUREIRO CINNAMOMO
OU
CANELEIRA DE CEYLÃO

John Carter Brown
Library
Brown University

The John Carter Brown Library
Brown University
Purchased from the
Louisa D. Sharpe Metcalf Fund

RFJCB

Laurus Cinnamomum.
vulgo
Canelleira de Ceylaõ

MEMORIA
SOBRE O
LOUREIRO CINNAMOMO
VULGO
CANELEIRA DE CEYLAÕ
POR ORDEM DE
SUA ALTEZA REAL
O PRINCIPE
NOSSO SENHOR

COMPOSTA POR
MANOEL JACINTO NOGUEIRA DA GAMA
Bacharel formado em a Faculdade de Philoſophia pela Univerſidade de Coimbra, &c. &c. &c.

PARA ACOMPANHAR A REMESSA DAS PLANTAS, QUE PELAS REAES ORDENS VAÕ SER TRANSPORTADAS AO BRASIL.

(Com huma Eſtampa.)

LISBOA,
NA OFFICINA PATRIARCAL.
ANNO M. DCC. XCVII.
Com licença de Sua Mageſtade.

RPJCB

MEMORIA
SOBRE O
LOUREIRO CINNAMOMO
VULGO
CANELEIRA DE CEYLAÕ.

A Natureza, distribuindo por toda a face da terra differentes producçõe, parece ter estabelecido a mutua dependencia da raça humana. He certo, que o homem no seu estado natural naõ teria necessidades, que naõ fossem remediadas pelas producçõe do terreno, em que nasceo: mas com a communicaçaõ, e cultura, multiplicando-se as suas necessidades, e sendo estas muito mais augmentadas pelo luxo, bem depressa se anniquilou a independencia dos homens, sendo-lhes preciso mendigar nos paizes estranhos, o que lhe recusava o seu, para satisfazerem a todas quantas precisões haviaõ a si mesmo imposto. O desejo porém de recobrar a independencia dos terrenos estrangeiros, e de

poſſuir todas as commodidades , e vantagens a outros concedidas , lhes fez conceber a empreza de propagar no ſeu os productos de outros climas. Apparecêraõ logo animaes , e vegetaes , que de exoticos paſſáraõ a propagar-ſe como indigenos : e naõ ſó ſe multiplicáraõ os recurſos para a ſua ſuſtentaçaõ ; mas ſe faciáraõ em grande parte as preciſões , filhas do luxo.

Deſcuberta com immortal gloria dos Portuguezes a navegaçaõ dos mares Orientaes , innundou-ſe a Europa com as precioſas producções de taõ remotos paizes , e com as manufacturas de ſeus engenhoſos habitantes : multiplicáraõ-ſe os ramos do commercio , tirando delle a Naçaõ deſcobridora conſideraveis vantajens ſobre todas as demais ; ella ſeria até hoje ſenhora do commercio do Cravo , e da Canela , além de outros ; ſe os Hollandezes , aproveitando-ſe das ſuas deſgraças , e com ellas pretextando a ſua deſenfreada cobiça , ſenaõ fizeſſem ſenhores , em 1600 , e 1650 , das Ilhas Molucas , e de Ceylaõ , para fazerem hum verdadeiro monopolio das eſpeciarias , que taõ fertilmente produziaõ eſtas Ilhas : mas naõ parando aqui as ſuas ambicioſas viſtas , deſpojáraõ tambem em 1661 os Portuguezes do Reino de Cochim ſobre a coſta de Malabar , para os privar do commercio , que faziaõ de huma Canela , que neſ-

te

te paiz creſcia , conhecida pelo nome de Canela Portugueza , Canela ſalvagem , ou Canela parda , e arrancáraõ todas as arvores , que a produziaõ. O reſultado deſtes procedimentos tem bem correſpondido a expectaçaõ deſta Naçaõ ; por quanto ella tem abſorvido grande parte do numerario das demais Nações com eſte excluſivo commercio , que , naõ obſtante pagarem os Hollandezes vinte e dous mil cruzados por anno em tributo , ou donativo ao Rei de Ternate , para o indemnizarem da perda , que ſoffreo , em ſerem arrancadas , quantas arvores de Cravo produziaõ as Molucas , excepto Amboine , e Ternate ; e naõ obſtante ſerem obrigados a comprar por mil e duzentos réis cada huma libra de cravo , que os habitantes de Amboine trouxerem aos ſeus armazens , lhes produz huma immenſa riqueza. Para aſſim concluirmos , baſta lançarmos os olhos ſobre os muitos , e grandioſos armazens , em que a Companhia Hollandeza das Indias Orientaes recolhe na India , e na Europa as ſuas eſpeciarias , e contemplarmos as cautelas , que ella poem na conſervaçaõ deſte privativo commercio , e a ſua extenſaõ por todas as Nações , que por ſeus actuaes coſtumes tem feito deſtas eſpeciarias , generos de neceſſidade.

Reputa-ſe em hum milhaõ , e duzentas mil li-

libras de pezo a quantidade de Canela , que vendem os Hollandezes na Europa , e nas Indias , naõ ſe contando a grande quantidade , que ſe conſomme na America , principalmente no Perú ; ſó a França conſummia em 1780 quinhentos , a ſeiscentos quintaes por anno de Cravo , Noz muſcada , e Canela : elles tem o cuidado de arrancar todas as Caneleiras , que naſcem em Ceylaõ fóra de hum pequeno eſpaço de 14 legoas , á borda do mar , chamado Campo da Canela : ajuntaõ as colheitas de muitos annos , e vaõ ſempre vendendo as mais antigas ; em 1760 vendiaõ a que colhêraõ em 1744 ; e quando tem muita abundancia nos ſeus armazens , para naõ abaterem de preço , coſtumaõ queimar eſtas eſpeciarias : em 10 , e 11 de Junho de 1760 queimáraõ em Amſtardaõ o valor de ſeis milhões , e quatrocentos mil cruzados , vedando a qualquer o utiliſar-ſe ou do oleo eſſencial , que na combuſtaõ corria , ou de qualquer das eſpeciarias , que ſe deviaõ queimar , com tal exceſſo , que , alguns annos antes , em outro igual incendio , foi prezo , camararíamente ſentenciado , e enforcado hum miſeravel homem , que lançou maõ de algumas muſcadas , que eſcapáraõ ao fogo.

Como por tanto deixará de ſubſiſtir eſte Commercio privativo , que tem eſgotado os theſou-

ſouros das Nações , que o naõ poſſuem ? Nenhum outro meio ſe offerece , do que a tranſplantaçaõ das arvores , que produzem eſtas eſpeciarias , e a ſua cultura , e naturaliſaçaõ nas poſſeções daquellas Nações , que de taes generos neceſſitaõ. Com eſtas viſtas ſe tem propagado , ha alguns annos , na Ilha de França , nas Antilhas , e em Cayenna , promettendo muita vantajem eſta nova cultura : e com eſtas viſtas os Portuguezes foraõ os primeiros , aſſim como em outros muitos intereſſantes objectos , que conduziraõ o Cinnamomo das Indias , e o plantáraõ na Ilha do Principe , onde de tal maneira produzíraõ eſtas arvores , que cobrem preſentemente (1) huma grande parte deſta Ilha : elles tambem a conduzíraõ á Ilha da Madeira , á Bahia , e particularmente ao Rio de Janeiro , onde ſe climatiſáraõ as Caneleiras de maneira , que produzem muito boa Canela , e tal , que os moradores a preferem á de Ceylaõ : e neſta Cidade de Lisboa tem ſido , do meſmo modo , reputadas por melhores , e mais activas as amoſtras , que ſe remetteraõ do Rio de Janeiro , e de Pernambuco. Mas infelizmente ſenaõ tem tirado da ſua cultura as vantajens , que ſe pode-

(1) Miller Dict. des Jardin.

deriaõ tirar , ſendo eſta preparada convenientemente , e introduzida no Commercio : e ainda tambem por infelicidade ſenaõ tem procurado cultivar no Braſil as Arvores do Cravo (1) Noz muſcada (2), e Pimenta (3) , devendo-ſe eſperar , ainda que naõ tiveſſemos , como temos , provas , que nelle hajaõ de proſperar , attendendo-ſe á ſua fertilidade , e a analogia do ſeu Clima com o das Molucas , e Ceylaõ.

Agora porém que os intereſſes da Naçaõ Portugueza ſaõ por todos os lados promovidos , e que a ſua induſtria he fomentada , e animada com energia , e ſabias Providencias de SUA ALTEZA REAL , o PRINCIPE NOSSO SENHOR , (a quem DEOS proſpere) entre outros objectos ſe diſpoem a tranſplantaçaõ das arvores de eſpeciarias , a ſua cultura , e propagaçaõ em differentes partes do Braſil. E como no Jardim Real ſe achaõ já promptas algumas Caneleiras , que devem ſer conduzidas para o meſmo fim , e ſe devem circumſtanciadamente indagar , as que preſen-

---

(1) Caryoplyllus aromaticus L. vulgo Cravo da India , veja-ſe a Diſſertaçaõ ſobre o Cravo , traduzida pelo P. M. Fr. Velloſo.

(2) Myriſtica moſchata. L. vulgo Nos noſcada , e melhor = Nos almiſcarada.

(3) *Piper nigrum* vulgo Pimenta da India. L.

ſentemente exiſtem no Rio de Janeiro , Pernambuco , e ſuas Coſtas , para cumprir a Ordem ſuperior , que me foi dada , paſſo a expor. 1. Os Caracteres deſta precioſa planta , para que poſſa ſer reconhecida : 2. A qualidade de terreno , que lhe he proprio : 3. A ſua cultura , e propagaçaõ : 4. A idade , que deve ter , para ſe lhe tirar a caſca : 5. O methodo de tirar , e preparar a Canela : e as ſuas differentes qualidades : 6. As utilidades , que ſe pódem tirar da Caneleira : e ajuntarei huma eſtampa deſta intereſſante eſpecie do Genero = *Laurus* = de Linneo , para que poſſa ſer bem conhecida , como convem.

O Loureiro conſtitue hum dos Generos da 9. Claſſe (*Enneandria*) 1. Ordem (*Monogynia*) de Linneo.

Para que huma planta ſe denomine Loureiro , além dos ſignaes , que caracteriſaõ a claſſe , e ordem , deve ter os ſeguintes , que individuaõ o Genero.

Naõ ter Calis ; ter Corola , que ſe confunde com hum Calis , partida em ſeis partes , chegando as diviſões quaſi a ſua baſe. Nectario conſtante de tres glandulas , terminadas por duas ſedas , ou pelos groſſos , cingindo , ou rodeando o germe : Os Filamentos interiores com glan-

du-

dulas : Drupa , ou fructo com hum caroço.

Huma das eſpecies deſte Genero (1) he o Lou-

(1) O Genero Loureiro comprehende muitas eſpecies : além do Loureiro Cinamomo , ou Caneleira de que vou tratar, refere Linneo 12. eſpecies, que ſaõ : LAURUS *Caſſia* ; L. *Camphora* ; L. *Culiban* ; L. *Chloroxylon* : L. *Nobilis* ; L. *Indica* ; L. *Perſea* ; L. *Borbonia* ; L. *Æſtivalis* ; L. *Benzoin* ; L. *Saſſafras* ; L. *Pecuri*. O R. P. M. Fr. Joſé Marianno Velloſo encontrou no Braſil 13. eſpecies deſte meſmo Genero , das quaes faz menção na ſua Flora , que me communicou : todas ellas nas ſuas flores , fructos , folhas , e caſca , ſaõ mais , ou menos odoriferas : ſaõ conhecidas no Braſil pelo nome geral de Canelas , como v. g. Canela *branca* : C. *parda* : C. *preta* : C. *amarella*. C. *cheirosa* ; C. *fetida* ; &c. ; as quaes Canelas eraõ conhecidas pelos naturaes do Braſil debaixo do nome generico ANHUIBA (1) , a que accreſcentavaõ eſpecificos como ANHUI-*Tinga* ; . . *pitanga* ; . . *peayba* ; . . *miri* ; &c. A eſtas ſe poderiaõ addicionar a conhecida pelo nome de Cravo do Maranhaõ , ainda naõ examinada pelos Botanicos (2) , mas que alguns preſumem ſer huma eſpecie do Loureiro , de cuja precioſa planta tanto abunda o Braſil , principalmente o Pará , e Maranhaõ ; aſſim como as 3 eſpecies do Pucherim (3). Perſuadoo-

(1) *Piſo. Indiæ utriuſque hiſtoria.*

(2) *Bom. Dict. Hiſt. nat.*

(3) 13. *Eſpecie que o Dr. Palau introduzio na ſua Ediçaõ de Lin. , e diz ſer do Paraguay , mas a nós nos vem do Pará.*

Loureiro Cinnamomo = vulgo Caneleira da India, precioſa arvore, da qual ſe obtem a eſ-

pe-

---

do-me de que o exame ſcientifico deſtas precioſas plantas de nenhum modo eſcaparia aos habeis Naturaliſtas, que tem paſſado ao Braſil, ſendo taõ communs, como referem Barrere, Condamine, e outros, e nós meſmos o ſabemos por ſer hum genero do Commercio; aſſim como o exame, e reducçaõ de todas as demais arvores de eſpeciarias do paiz, como já ſe fez do *Myrtus pimenta*, *Xilopia muricata*, *Winterania Canela* (Flora do Rio de Janeiro) pois que a ſua utilidade convida á ſua reducçaõ mais do que outra planta de deſconhecido proveito; porém naõ tenho noticia, de que até agora ſe hajaõ publicado as deſcripções, e reducções deſtas precioſas plantas, nem couſa alguma a reſpeito da ſua cultura, e propagaçaõ.

Daqui podemos concluir quanto o Clima do Braſil ſeja proprio á vegetaçaõ das differentes eſpecies de Loureiros, e que ainda naõ ſendo Indigena contra o que ſuppoem Jacquin, a Caneleira de Ceylaõ (o que ſe deve indagar, deſcrevendo-ſe circunſtanciadamente todas as eſpecies nativas, que ſe encontrarem do Genero Loureiro, para o que julguei conveniente o expôr os caracteres deſte Genero, e os da ſua eſpecie Cinnamomo, levando tambem em viſta o moſtrar aos habitantes do Braſil, que ha methodos, que enſinaõ a conhecer, e diſtinguir os vegetaes, e que muito lhes convem, para poderem utiliſar-ſe das precioſas producções do paiz) com muita facilidade ſe poderá cultivar as que o naõ forem, ſem perda das ſuas qualidades, naõ obſtante ſer de

peciaria, conhecida pelo nome de Canela de Ceylaõ, chamada pelos naturaes do Paiz *Kurundu*.

DIS-

---

diverſa opiniaõ o cel. Joaõ de Loureiro na ſua Memoria ſobre a tranſplantaçaõ das arvores mais uteis de paizes remotos, impreſſa, e publicada pela Real Ac. das Sc. (1). Para reforçar mais a minha opiniaõ contra a deſte ſabio Philoſopho recorro ás poſteriores noticias da boa Canela, que já ſe tem obtido nas Colonias Francezas, e Inglezas, e que remetidas á França, e Inglaterra, em nada foraõ julgadas inferiores á de Ceylaõ: e me reſolvo a tranſcrever a ſeguinte narraçaõ tirada de hum antigo manuſcrito anonimo intitulado = Theſouro deſcuberto no rio Amazonas = que me communicou o R. P. M. Velloſo, que, além dos ſeus intereſſantiſſimos trabalhos, e deſcubertas, tem tido o de collegir todos os documentos, noticias, e Mſſ., de que teve conhecimento, e julgou uteis.

» Abaixo do Café demos lugar á Canela, » hum dos generos mais eſtimados, com que os » Hollandezes arrotaõ de fartos, pela muita, que » tiraõ da Ilha de Ceylaõ na India, a qual apa- » nháraõ aos Portuguezes, e no-la vendem por » muito bom dinheiro, quando nós lha podiamos » vender a elles, e a toda a Europa pelo bem » que ſe dá nas terras, e climas do Amazonas. » Que a ha de ſua natureza nas cabeceiras do » Rio Amazonas, e no Reino do Perú o eſcre-

» ve-

---

(1) *I. Tom. das Mem. Econ.*

Descripçaõ do Loureiro Cinnamomo vulgo Caneleira da India.

A Caneleira he huma arvore muito ramoſa, que ſe eleva a 18, ou 20 pés de altura: ſuas folhas ſaõ quaſi oppoſtas, pois naõ ſe correſ-

---

» veraõ já os AA. Heſpanhoes, que affirmaõ ha» vella em grandes, e dilatadas mattas. No deſ» tricto Portuguez naõ tenho noticia, de que de» certo a haja, fallo no deſtricto Portuguez no » Amazonas: porque nas mattas do rio Xingû, » que he hum dos mais viſinhos ao Pará ſe deſ» cubrio huma eſpecie de Cravo taõ amarello, » que mais parecia ſer Canela, do que Cravo, » porque até no goſto ſe parecia, poſto que ti» nha alguma acrimonia de Cravo: e tambem a » que os Portuguezes chamaõ Caſca precioſa affir» maõ alguns ſer a verdadeira Canela, como » brevemente diremos; e hum Indio, vendo hum » bocado de Canela nas mãos do ſeu Miſſiona» rio, lhe diſſe, que no Rio Megué, donde era » natural, havia muita abundancia. Porém precin» dindo da certeza, ſe a ha, ou naõ em todo o » Amazonas de ſua natureza, he certo que já » houve muita hortenſe, que por concelho do » grande P. Vieira ſe tinha mettido o ſeu cul» tivo, como em todo o mais Braſil; porém os » Hollandezes naõ deſcançáraõ, até naõ alcança» rem dos Senhores Reis de Portugal naõ ſó a » prohibiçaõ da Canela do Braſil, mas ainda » o deſtruirem as ſuas plantas pela razaõ de ter

reſpondendo diametralmente, o peciolo de huma ſe ſitua alguma couſa mais alto do que o da outra ſua

---

» ſahida a ſua Canela de Ceylaõ. He bem ver-
» dade, que já ſe intentou ſegunda vez a ſua
» cultura, naõ ſó licenciando-a aos moradores
» do Braſil, mas ainda promovendo-a com gran-
» des premios no tempo do Senhor Rei D. Joaõ
» V. de feliz memoria: porém no Eſtado do Pa-
» rá cuidáraõ nella pouco os moradores: e ſó
» ſe achaõ algumas poucas plantas, naõ ſei ſe
» por galantaria das hortas, ſe para teſtemu-
» nha da ſua fecundidade no Amazonas: e
» affirmaõ alguns, que tem experimentado huma,
» e outra da India, e Braſil, que a do Braſil
» vence a da India na ſua fineza, e menos ſtu-
» penta.

Em outro lugar do meſmo manuſcrito ſe lê » Pimenta. Muitas ſaõ as arvores de Pimen-
» ta no Amazonas. He bem verdade, que ſe naõ
» cultiva a ordinaria da India; naõ por ſenaõ
» dar com muita facilidade, e abundancia; mas
» por naõ obſtar á da India, e por iſſo ſe man-
» dou deſterrar de todo o Braſil (onde já havia
» abundancia por concelho do grande Vieira,
» como tambem de Canela) mas para naõ deſ-
» goſtar aos Hollandezes, que na ſua Canela,
» e Pimenta da India tem grandes theſouros, ſe
» deſterrou com a Canela tambem a Pimenta
» do Braſil.

Demais, em hum Diſcurſo Politico, e economico, que corre em Mſſ com o nome de Duarte Ribeiro de Macedo Miniſtro de Portugal na Corte de França datado em 1675, depois de ter eſte grande Politico moſtrado o intereſſe que

ſua correſpondente : ellas tem peciolos curtos : ſaõ ovaes , ou ovaes-oblongas , inteiras , coriaceas ,

---

receberia Portugal do commercio das eſpeciarias , e provado com o exemplo domeſtico da tranſplantaçaõ da cana do Aſſucar , da Laranjeira , e outras plantas a poſſibilidade de ſe cultivarem no Braſil as arvores , que na India produzem as eſpeciarias , deduzindo-a principalmente do argumento ; de que nada influia na vegetaçaõ a differença dos gráos de Longitude , mas ſim a dos gráos de Latitude , e que por conſequencia produziria a Natureza nas terras do Braſil , que correm da linha para o Tropico de Capricornio as meſmas plantas , que produz nas terras da India , que correm da linha para o Tropico de Cancro , faz menção de huma carta , que lhe eſcreveo o P. Antonio Vieira da Companhia de Jeſus do theor ſeguinte.

» Senhor : ha muitos annos , que ſei ſe dá » no Braſil Pimenta , e outras Drogas da India , » como ſe experimentou no principio do ſeu » deſcobrimento. ElRei D. Manoel por conſer- » var a Conquiſta do Oriente , mandou arrancar » e extinguir com pena capital todas as plantas » Indiaticas , com irremiſſivel execuçaõ aos que » as cultivaſſem. Aſſim ſe executou : ficando ſó- » mente Gengibre , que por ſer raiz , dizem os » naturaes , que ſe occultára n. terra : e ainda » hoje ſubſiſte a prohibiçaõ. Com eſta noticia » aconſelhei a ElRei , que eſtá no Ceo , o meſ- » mo em todas as circunſtancias , que agora lem- » bra : de que reſultaria , que produzidas com » abundancia as ditas drogas , e conduzidas a » Portugal por bom preço , dentro de breve via-

ceas, liſas em ambas as paginas, verdes, e luſtroſas na pagina ſuperior: amarellas-esbranquiçadas, e ſem luſtro na pagina inferior: nellas ſe notaõ tres (e algumas vezes cinco) nervos, que partem divergentes da baſe, e deſaparecem antes de chegar á ponta, diſtinguindo-ſe entre elles muitas veias: ſaõ de huma pollegada e meia de largura, e de tres até cinco de comprimento; e tem hum cheiro, e ſabor de Canela muito agradaveis.

O

» gem, teria grande conſummo para as Poten-
» cias Eſtrangeiras, com grande conveniencia
» dos Lavradores, e de todo o Reino, e igual
» perjuiſo dos Hollandezes, pela naõ poderem
» dar pelo meſmo preço, em razaõ das maiores
» deſpezas do ſeu tranſporte. Eſta he, meu Se-
» nhor, a pedra philoſophal, em que cuido nos
» temos encontrado: ſendo muito mais para eſ-
» timar haver Voſſa Mercé inferido eſta conſe-
» quencia de permiſſas taõ remotas; como ſaõ
» os ditos de ElRei de Inglaterra, e Grocio: ou
» havellas eu propoſto, depois de ter as noticias
» do Braſil, que entre os antigos ſe referiaõ
» com conſentimento, e hoje eſtaraõ quaſi eſ-
» quecidas. Deos gnarde, &c.

Reforço-me por ultimo com o facto de ſe preferir no Rio de Janeiro no uſo a Canela da terra á de Ceylaõ: e com o de ter vindo para eſta Cidade, naõ ſó do Rio de Janeiro, como de Pernambuco, amoſtras de Canela, que, comparadas com as de Ceylaõ, tem ſido julgadas de melhor qualidade, ſegundo me affirmáraõ peſſoas fidedignas.

O ſeu tronco , quando mais groſſo , tem pé , e meio de diametro , e ſeis pés de comprimento : he coberto de huma caſca de cor parda-acinzentada exteriormente , ſendo porém a caſca interior , de que ſe faz uſo , de huma cor avermelhada , que com o tempo ſe torna em amarello-avermelhado : ſeus ramos ſaõ numeroſos , e folhudos.

As flores ſaõ pequenas , e muitas : amarelladas interiormente , esbranquiçadas , e alguma couſa avellutadas exteriormente , e diſpoſtas em paniculo terminal : ellas formaõ pequenos molhos , ou pequenas umbellulas , que terminaõ as ramificações dos pedunculos communs : e nas divisões deſtes ſe notaõ pequenas bracteas oppoſtas , e caducas : tem ſeis petalos , ovaes , pontudos , concavos , levantados , alternadamente diſpoſtos de maneira , que ficaõ tres mais diſtantes , e tres mais proximos aos eſtames.

O Nectario conſta de tres tuberculos corados , pont'agudos , terminados por duas ſedas , e poſtos á roda do germe.

Tem nove filamentos mais curtos do que a corola , compreſſos , obtuſos , diſpoſtos em ordem de tres , e tres ; e com antheras pegadas de hum , e outro lado á ſua margem ſuperior : perto da baſe de cada hum dos filamentos medios ſe notaõ duas glandulas redondas , com ſeu

peciolo muſto curto , e pegado aos meſmos filamentos.

No piſtilo ſe nota o germe de huma figura ovada ; o eſtylo ſimples , do comprimento dos eſtames ; o eſtigma obtuſo , e obliquo.

O Pericarpio , ou fructo he huma Drupa envolvida pela corola , oval , de cinco até ſeis linhas de comprimento , carnoſa , de huma cor parda azulada , marchetada de pontos brancos , contendo debaixo da ſua polpa unctuoſa , adſtringente , e aromatica , huma noz oblonga , que encerra huma amendoa da meſma figura , tirante a cor de purpura.

DO TERRENO PROPRIO PARA A SUA CULTURA.

NAõ ſendo do meu objecto a indagaçaõ de quaes ſejaõ os lugares , onde naſce eſpontaneamente a Caneleira , deixando a poſteriores exames a confirmaçaõ de *Jacquin* (1), e de outros

(1) Hiſtoria Selectarum Stirpium Americanarum , p. 117.
Lin. Sp. pl. da Ediçaõ de Reichard. Tom. 2. p. 225.

tros Botanicos, que a conſideraõ indigena da America, ſómente notarei com *Woodville* (citando a *Seba* (1), que eſta precioſa planta, indigena de Ceylaõ, produz huma melhor Canela, quando he creada em valles, que contém huma terra miſturada com fina area, e esbranquiçada, de cujo terreno ha grande abundancia em Ceylaõ: as encoſtas, e terrenos areentos tambem ſaõ proprios para a boa vegetaçaõ das Caneleiras, dando melhor caſca, e em menos tempo, do que aquellas, que naſcem em terras húmidas, e pantanoſas. Tambem concorre para a bondade deſta planta a ſua maior, ou menor expoſiçaõ aos raios do Sol, havendo moſtrado a experiencia, que, a que naſce em lugares ſombrios, naõ dá taõ depreſſa a Canela, ou a dá menos perfeita, e aromatica, e com mais ſabor de camphora, do que, a que creſce em terreno deſcuberto, e expoſto aos raios do Sol: penſaõ alguns que eſte phenomeno provem da influencia do Sol ſobre a Camphora, pelo qual he feita taõ volatil, que, facilmente miſturando-ſe com os ſuccos da arvore, e elevando-ſe entre a parte lenhoſa, e a membrana interior, e tenra da caſca, ſe eſpalha taõ perfeitamente pelos ramos,

(1) Medical Botany Tom. 1. pag. 83.

e folhas, que se naõ deixa perceber; mas julgo que esta exposiçaõ ao Sol, e a seccura do terreno, deve ter seus limites; por quanto nota *Woodville* (1) que a casca das arvores, que estaõ em hum terreno muito secco, e muito expostas ao Sol, tem algumas vezes hum sabor muito amargoso, o qual *Seba* attribue á influencia do Sol sobre a Camphora. Segundo a opiniaõ de *Jacquin* tambem os terrenos montanhosos saõ proprios para a vegetaçaõ, e boa qualidade das Caneleiras.

Cultura, e propagaçaõ.

Multiplica-se esta planta por sementes, estacas, e mergulhia. O tempo de semear he quando, estando o fructo maduro, cahe: deve-se entaõ semear huma pevide sómente, ou quando muito duas em hum vaso de terra; grelando ambas, convem destruir huma dellas, logo que tiverem nascido. Este he segundo M. *Bomare*, *Poivre*, e *Miller* o melhor methodo para a sua transplantaçaõ: no seguinte anno se quebra o vaso; e sem offender as raizes, e a terra, que as cer-

(1) Medical Botany.

cerca, ſe introduz na cova, que a deve receber. Nas provincias frias ſe devem cobrir com palha os novos troncos, durante os primeiros invernos, em quanto naõ ſaõ vigoroſos: he vantajoſo rodear o pé com eſtrume: e exige eſta planta huma terra ſubſtancioſa, que deve ſer regada na falta de chuvas: notarei porém com *Miller* (1) que a Caneleira naõ he taõ delicada, ou tenra, como ſe penſa em Inglaterra; e que de ordinario morre por cauſa das muitas cautelas, e melindres, com que he cultivada.

Com mais facilidade ſe multiplicaõ deſtacando-ſe da raiz principal as gomeleiras, que della brotaõ, logo que tiverem algumas raizes proprias, e ſendo plantadas; porém naõ obſtante a facilidade, com que por eſte meio ſe multiplicaõ as Caneleiras, penſa *Bomare* (2) que ſe deve preferir o methodo antecedente: por ſer mais ſegura a naturaliſaçaõ deſtas arvores ſem degenerarem. Na falta de gomeleiras com raizes, ſe pódem mergulhar os ramos; pois que eſtes adquiriraõ raizes. Tambem ſe podem multiplicar tanchando eſtacas; e por eſte meio huma ſó arvore abaſtecerá toda huma Colonia, por cauſa dos muitos ramos, que lança pelos lados do tronco (3).

Da

(1) Dict. de Jard. (2) Dict. hiſt. nat.
(3) Edward Hiſtory of the Weſt Indies Tom. I. pag. 202.

Da idade, que devem ter as Caneleiras, para serem descascadas.

As Caneleiras devem ter hum certo numero de annos, para chegarem ao eſtado de darem boa Canela. Segundo o terreno, cultura, e eſpecie chegaõ a eſte eſtado mais, ou menos cedo. Aquellas que creſcem em encoſtas, em hum terreno areento, e que eſtaõ expoſtas ao Sol, pódem ſer deſcaſcadas no fim de tres annos (1): pelo contrario, as que naſcem em terrenos humidos, e pantanoſos, e que eſtaõ á ſombra de grandes arvores, neceſſitaõ de ter cinco, e mais annos. *Woodville*, citando a *Seba* (2), fixa para as primeiras o termo de cinco annos, e o de ſete, ou oito as ſegundas. A meu ver porém, naõ ſe póde arbitrar tempo certo para a extracçaõ da caſca, porque deve depender do eſtado da vegetaçaõ, e formatura da planta; por iſſo penſo, que ſe deverá experimentar a qualidade da caſca, extrahindo-ſe huma pequena porçaõ, para que, no caſo de ſe naõ achar ainda de boa qualidade, ſenaõ haja

(1) Bomar. Dict. Hiſt. Nat.
Encyclop. meth. Dict. Bot. art. Laurier Cannelier.
(2) Medical Botany.

ja de tirar, com prejuizo da arvore, huma má Canela, a qual, paſſado mais algum tempo, póde vir a ſer de boa qualidade. Depois de dous, ou tres annos as Caneleiras pódem ſer de novo deſcaſcadas: e ſe algumas dellas morrerem em conſequencia deſta operaçaõ, ſuppriraõ a ſua falta as gomeleiras, que brotaõ da ſua raiz.

DO METHODO DE TIRAR, E PREPARAR A CANELA, E DE SUAS DIFFERENTES QUALIDADES.

PREFERE-SE o tempo da Primavera, e quando principiaõ a florecer as Caneleiras, para ſerem entaõ deſcaſcadas, e eſtonadas: tambem ſe coſtuma fazer eſta operaçaõ no Outono, quando ſe obſerva huma abundante ſeva entre a caſca, e o páo. Tirada a caſca, ſe ſepara a exterior, ou epiderme, que tem huma cor pardilha aczentada, e ſe corta a interior, ou tona (que he a que fica entre a epiderme, e o çamo) em laminas de hum pè e meio de comprimento, e de huma pollegada de largura, quando muito: as de melhor qualidade coſtumaõ ter a groſſura de huma carta de jogar, ou de duas linhas. Sendo expoſtas ao Sol, ſe ſeccaõ, e per ſi meſmo cada lami-

mina ſe enrola (1) formando canudos, como ſe encontraõ no Commercio. Segundo expoem *Woodvile* (2), tambem ſe mettem em arêa para ſe ſeccarem, e tomarem a figura de tubos. Acho deſneceſſario o uſo particular de huma faca curva, que alguns recommendaõ na extracçaõ da caſca; porque dando-ſe dous golpes com huma faca ordinaria em torno do tronco, e em diſtancias de hum pé e meio, com a meſma ſe dá outro longitudinal pelo comprimento do tronco, ou do ramo, com a cautela de naõ offender o páo: e com eſtes golpes, facilmente dados com huma ſó faca, fica a caſca em eſtado de ſe ſeparar, e ſe evita o embaraço, em que ſe acharaõ os Agricultores do Braſil pela falta de facas curvas, ou a deſpeza de comprarem mais hum inſtrumento, de que naõ tem neceſſidade abſoluta.

No acto, em que as laminas ſe enrolaõ, as bexigas da membrana interior, que he muito delicada, e adherente á ſuperficie interna da lamina, ſe rompem; e o oleo eſſencial nellas contido, penetrando toda a caſca, lhe communica hum ſabor gracioſo, e hum cheiro aromatico, que naõ tinha d'antes; daqui vem, ſegundo *Bomare*

(1) Encycl. meth. Dic. botan. art. Laur. Can.

(2) Medical Botany.

mare (1), que os tubos de caſca delgada ſaõ preferiveis aos de caſca groſſa; porque neſtes a meſma quantidade de oleo aromatico ſe acha diſtribuida por huma maior porçaõ de materia ſem cheiro, e eſtiptica, ſendo certo, que *Herman* obtivera de huma libra deſta pellicula interior, que forra a caſca, maior quantidade de oleo eſſencial, do que de ſeis libras de toda a caſca.

Já diſſe que a idade, poſiçaõ, e cultura da Caneleira influem na bondade da ſua caſca: agora notarei que tambem eſta he diverſa nas differentes partes da arvore; pois que a caſca do tronco differe da dos ramos; e a da raiz da de ambas; daqui vem que ſe diſtinguem no commercio tres qualidades de Canela com os nomes de fina, media, e groſſa, preferindo-ſe a mais fina, unida, fragil, delgada, amarella-avermelhada, aromatica, de hum ſabor vivo, picante, mas doce, e agradavel; e aquella cujos canudos ſaõ compridos, e tem pouca largura cada lamina, como tirada das Caneleiras novas, ou dos ramos, pois que eſtas daõ melhor Canela, do que as velhas, diminuindo com o augmento da idade da arvore, de que ſe extrahe, a actividade do ſeu aroma. A Canela groſſa conhecida no Commer-

(2) Dict. Hiſt. Nat.

mercio pelo nome de Canela *matte*, a qual ſe tira dos troncos velhos, e que he rejeitada como a mais inferior; pelo contrario a dos ramos de huma pollegada (1): e ſobre todas he eſtimada, a que ſe extrahe das pontas dos ramos mais delicados, de tal modo, que ſe guarda nos cofres de alguns Reis da India, como huma precioſidade.

Tambem ſe deve preferir aquella, que he mais recente; pois que a Canela freſca dá pela diſtillaçaõ maior quantidade de oleo eſſencial, do que a velha, de maneira que, de huma libra daquella ſe póde obter tres oitavas de oleo; e deſta ſe obteria muito menos; por iſſo o oleo de Canela, que nos vende a Companhia Hollandeza, he diſtillado em Ceylaõ, ou em Batavia (2). Como eſte oleo he taõ cáro, que ás vezes chega a preço de 11:200 réis por onça, muitas vezes he falſificado com a miſtura do oleo do Cravo, ou com o oleo de Ben (3).

Coſtumaõ os Commerciantes de má fé, e que ſómente conſultaõ o ſeu intereſſe, miſturar a Canela com outras caſcas da meſma figura, e cor; e até vendella depois de extrahirem pela diſ-

---

(1) Edward Hiſtory of the Weſt Ind.
(2) Encycl. meth. Dic. Bot. art. Laur. can.
(3) Moringa oleifera; Guilandina Moringa. Lin.

diſtillaçaõ as ſuas virtudes : mas o ſabor , e o cheiro moſtraõ bem eſta fraude. Ha quem affirme , que privada a Canela por meio da diſtillaçaõ do ſeu oleo eſſencial , e das ſuas virtudes , ſe torna boa , e recobra as ſuas qualidades , ſendo por longo tempo deixada de miſtura com Canela boa ; mas ainda , ſendo verdadeiro eſte facto , penſo com *Boerhaave* , que nada ſe lucra , pois que reſultará em prejuizo da boa Canela , com que ſe miſturou.

Das utilidades . que se podem tirar da Caneleira.

Com razaõ ſe póde reputar a Caneleira por huma das mais precioſas arvores , que ſe conhecem ; por quanto ſua caſca , raiz , tronco , ramos , folhas , flores , fructos daõ aguas diſtiladas , camphora , ſebo ou cera , e precioſos oleos.

Da Casca.

Alem do grande lucro , que deixa a venda da Canela obtida , e preparada do modo , que fica expoſto , e do ſeu immediato uſo , pode-ſe obter della pela diſtillaçaõ o precioſo oleo , em que

que toda a ſua virtude reſide, o qual, em razaõ do grande preço, porque ſe coſtuma vender, póde dar muita utilidade aos cultivadores da Caneleira.

DA RAIZ.

A CASCA da raiz deſta arvore, naõ ſó dá pela diſtillaçaõ hum oleo eſſencial, aromatico, chamado oleo de Camphora; mas, de tempos a tempos, produz huma eſpecie de Camphora em gotas oleoſas, que ſe coagulaõ em fórma de grãos brancos. O oleo tem menor gravidade eſpecifica, do que a agua; he tranſparente, amarellado, ſubtil, e muito volatil, diſſipando-ſe facilmente, expoſto ao ar: tem hum cheiro forte, agradavel, e medio entre o da Camphora, e Canela; tem hum ſabor muito ſenſivel, e he de huma grande eſtimaçaõ pelo ſeu uſo medico (1). A Camphora he muito branca, e excede á ordi-

na-

(1) Naõ me demoro em expor os differentes uſos medicos, porque delles ſó deve tractar, e dicidir o Medico: importando ſómente ao Cultivador deſta planta o ſaber, que ella tambem lhe póde dar lucro, em razaõ do ſeu conſummo na Medicina.

naria (1) na ſuavidade do ſeu cheiro, e na pureza; he muito volatil; inflamma-ſe com promptidaõ, ſem deixar reſiduo depois da ſua combuſtaõ. Tem grande uſo na Medicina, e com preferencia á Camphora ordinaria. Nas Indias ſe emprega interior, e exteriormente no curativo de muitas enfermidades: e com todo o cuidado he procurada, e deſtinada para os Reis do Paiz, que della uſaõ como de efficaciſſimo cordial.

Das Folhas.

Pela diſtillaçaõ ſe obtem das folhas da Caneleira hum oleo, que vai ao fundo da agua, e que ſendo turvo, quando he extrahido, com o tempo ſe torna tranſparente, e amarellado. Tem hum cheiro ſimilhante ao de Cravo, com ſabor, e propriedades analogas ás do oleo da Caſca. Nas Indias tem uſo medico. As meſmas folhas (2) ſe empregaõ tambem em banhos aromaticos.

Das

(1) Woodville Med. Botany. Encycl. meth. Dict. Botan. art. Laurier Canelier.

(2) Julgo conveniente tranſcrever aqui o ſeguinte paragrafo do Mſſ. anonimo, de que já fiz mençaõ.

Das Flores.

Pela diſtillaçaõ ſe obtem das flores huma agua odorifera das mais agradaveis, e uſada na Medicina, e nas iguarias.

Dos

» As folhas ſaõ baſtantemente corpulentas, » e tem os meſmos effeitos, que a meſma Ca- » nela, ou Caſca, antes talvez que com chei- » ro mais vivo, e com goſto mais ſuave, e agra- » davel; nem eu ſei, porque naõ tem na Euro- » pa a meſma ſahida, que tem a Caſca, e ſó » me occorre, que talvez ſerá; porque, ſe de- » rem em uſar da folha, deſcahirá muito a Ca- » nela da ſua precioſidade pela muita abundan- » cia, eſpecialmente do Braſil; porque como » naquellas terras, e climas ſempre as arvores » eſtaõ bem copadas, e cobertas, de ſórte que » tirando-lhe huma, logo deitaõ outra, ſó com » a ſua folha dariaõ muita abundancia de Cane- » la. E no Eſtado do Pará os moradores fazem » muito caſo das ſuas folhas; e na verdade ſaõ » dignas de muita eſtimaçaõ, pois trazidas, e » maſtigadas na boca ſaõ regalo. E a uſar ſó das » folhas, e naõ da caſca, parece-me que ſeria » mais conveniente porque 1. naõ tem mais be- » neficio, do que colhelas da arvore; 2. naõ en- » fraquecem tanto as plantas, como o deſpillas » da ſua caſca: 3. porque aſſim ſeriaõ mais eſ- » taveis, e duraveis como qualquer outra arvo- » re, para o que convem ſaber, que a Cane-

Dos Fructos.

DOS fructos ſe extrahem duas qualidades de ſubſtancias. Sendo diſtillados daõ hum oleo eſſencial , ſemelhante ao oleo da baga do *Zimbro*

» la apenas dura tres , ou poucos mais annos , » naõ porque ſequem as plantas , mas porque , » paſſando de tres annos , já a caſca naõ ſahe » capaz : de ſórte que a melhor Canela he a que » ſe tira no primeiro (1) anno ; mais inferior a » do ſegundo anno : e a do terceiro já he me- » nos eſtimada , e aſſim cortaõ as plantas , e as » renovaõ com outras novas de tres em tres an- » nos , cujo trabalho parece ſe evitaria uſando ſó » das ſuas folhas. As meſmas folhas coſidas faõ » hum optimo xá , muito ſuave , e odorife- » ro , e talvez que com melhores effeitos do » que o xá ordinario. A fructa da Canela tem » o meſmo ſabor ; em fim toda a arvore he eſ- » timavel , porque naõ ſó o fructo , e folha , » mas tambem o meſmo páo tem o meſmo ſa- » bor de Canela , poſto que ſó eſteja em uſo » na Europa a ſua caſca , a qual ſe beneficia » raſpando-a muito bem , e adelgaçando-a , co- » mo

(1) *Deve-ſe advertir que ſe falla da primeira colheita , que ſe faz tendo as arvores tres annos.*

bro misturado com Canela , e Cravo. Pela decocçaõ se obtem huma gordura espessa de cheiro penetrante , similhante na cor , e consistencia ao sebo , da qual se formaõ paens como do sabaõ. A companhia Hollandeza das Indias Orientaes nos traz esta substancia debaixo do nome de Cera de Canela , porque o Rei de *Candy* manda fazer della as suas velas , e tochas , que daõ hum cheiro agradavel , e saõ reservadas para o seu uso , e o da sua Corte. Tambem se emprega na Medicina.

Na Europa de todas as partes da Caneleira só se usa da Casca ; da sua agua distillada , e espirituosa , e do seu oleo essencial.

Estas saõ as idéas , que pude colligir dos differentes AA. , que consultei para compor a presente Memoria de maneira , que abrangesse tudo , quanto fosse conveniente publicar-se , para que a Canela venha a ser hum dos ramos interessantes do nosso Commercio.

A

» mo no Amazonas costumaõ beneficiar o Cra-
» vo fino , ou Taguari. Os muitos prestimos
» da Canela andaõ já bem notorios pelos li-
» vros , e por isso a elles remetto os Leitores ,
» se os quizerem ver mais por miudo.

A brevidade do tempo, que se me concedeo, e as minhas occupações actuaes naõ permittíraõ, que a podesse fazer melhor, como desejava; e que tambem tractasse d'outras preciosas especies nossas, e estranhas: particularmente do *Loureiro Camphora*, que encontrei na estufa do Jardim Real, e que merece huma muito particular attençaõ; assim como do *Loureiro Persea* indigeno da America, o qual pelas qualidades do seu fructo tem sido transplantado para quasi todas as Colonias Inglezas, servindo de sustento, e regalo naõ só aos homens, mas a quasi todos outros animaes. Talvez que no Brasil, e especialmente no Pará se encontre esta util planta: bem que nenhum dos nossos Botanicos a tenha descuberto, ou haja de descobrir, como he provavel, se poderá transplantar seguramente. Com razaõ espero, que este seja hum dos beneficios, que, além de outros muitos, haja actualmente de receber o Brasil do Nosso Augusto Principe, pelos cuidados, e grande patriotismo do Illustrissimo, e Excellentissimo D. Francisco de Sousa Coutinho, ora Governador, e Capitaõ General da Capitania do Pará, o qual pelas suas grandes luzes, e interessantes vistas, satisfazendo as piedosas, e paternaes intenções de Sua Alteza Real, tem por todos os lados promovido, e hade pro-

mover a felicidade dos habitantes da Capitania, que taõ ſabiamente governa, naõ ſó promovendo a cultura das arvores de eſpeciarias, mas tambem naõ deixando ficar (com injuria noſſa) *inter deſiderata Botanica* o conhecimento de muitas arvores, de que abunda a Capitania do Pará, as quaes nos offerecem as utiliſſimas caſcas, conhecidas pelos nomes de Caſca precioſa (1), Caſca doce, ou

(1) Em outro paragrafo do Mſſ. de que já fiz menção ſe lê o ſeguinte.

Entre as innumeraveis Caſcas de arvores, que cria nas ſuas grandes matas o rio Amazonas, ha muitas de grandes preſtimos, e merecida eſtimação, porque tem muitas virtudes medicinaes. Além da Caſca do Cravo, de que já fallamos, e da Canela; e além de muitas outras, de que em outro lugar fallaremos por razaõ dos fructos, apontarei tres neſte lugar mais conhecidas: a 1. he a que os naturaes chamaõ pelos ſeus grandes preſtimos Caſca precioſa: he a ſua arvore grande, e mui copada: e poſto que merecedora de grandes titulos, e melhor conhecimento por dar taõ boa Caſca, naõ tenho noticia do ſeu nome, nem dos ſeus fructos, que talvez tenhaõ a meſma virtude que tem a Caſca. Ha varias opiniões, ſobre que Caſca ſeja a precioſa? porque huns dizem, que parece ſer verdadeira Canela, ou ao menos alguma nova eſpecie da Canela, porque a cor, o cheiro, e o goſto ſaõ mui ſimilhantes á Canela, e como tal tem os meſmos effeitos, e muitos della uſaõ nos chicolates, e mais manobras, e temperos, em lugar da Canela, e talvez

ou Yvyraem (1), Caſca amarga ou Paratudo; Caſca milagroſa (2); e que lhe ſejaõ devidos

com melhor effeito. Outros dizem que he nova eſpecie de Cravo mais ſuperlativo, que o verdadeiro Cravo; porque, poſto que tenha diverſa cor, como a Canela, tem ſua acrimonia, ou hum picante como de Cravo, mas mais agradavel: outros finalmente tem para ſi ſer nova eſpecie media entre Cravo, e Canella: porque tendo o picante do Cravo, e o goſto, e effeitos de Canela, merece ter ſeparado lugar entre Canela, e Cravo. O que poſſo affirmar he que, quem a comprar por Cravo, leva muitos avanços na ſua compra; e que a tomar, e uſar como Canela naõ lhe perderá o feitio; porque tendo os effeitos da Canela, e a acrimonia do Cravo, parece ha de fazer ſahir melhor os ſeus effeitos: he Caſca groſſa, mas he, porque a naõ raſpaõ, e beneficiaõ como a Canela: e com razaõ lhe chamaõ no Amazonas Caſca precioſa, poſto que ſaõ mui poucos, os que della ſe aproveitaõ, havendo grande abundancia pelos mattos.

Em outro §. diz = Páo da Caſca precioſa, chamo aſſim a huma Madeira, de que ha muita abundancia no Amazonas, cuja Caſca pelos ſeus admiraveis preſtimos na Medicina chamaõ-lhe Caſca precioſa, e ſegundo as noticias, que tenho, me parece ſer a célebre Canela de Tunquim, onde he eſtimado como hum dos generos mais precioſos daquelle Reino. Porém deixando para outro lugar os grandes preſtimos deſta Caſca, agora ſó trato do ſeu páo que tambem he precioſo, &c.

(1) A 2. Caſca muito eſtimada no Amazonas he a que pelas ſuas boas qualidades chamaõ Caſ-

muitos agradecimentos, como devemos ao Illuſtriſſimo, e Excellentiſſimo Luiz de Vaſconcellos

e

---

ca doce, de que fazem grande eſtimaçaõ naõ ſó os Europeos, mas tambem os Indios naturaes, que nella tem o ſeu aſſucar. Além de admiraveis preſtimos na Medicina; porque obra admiravelmente nas dores internas, catharros, e febres, a que ſe applica, como a experiencia tem moſtrado. Cada vez mais, e mais vai moſtrando a ſua efficacia, e por iſſo vaõ fazendo della tanta eſtimaçaõ, que já hoje he huma das drogas eſtimadas do Amazonas. E além deſtes preſtimos, póde-ſe trazer, e maſtigar na boca, ainda por mero regalo; porque he doce, e mui ſaboroſa, tanto que por iſſo a nomeaõ já com o nome proprio de Caſca doce; alguns a trazem na boca para as indigeſtões do eſtomago, e talvez que ſeja, ſegundo ſe tem viſto dos ſeus effeitos, mais util na ſua maſtigaçaõ do que a do Tabaco, que alguns uſaõ; e ainda que o célebre Betel da India ſem ainda neceſſitar, como elle, de outros ingredientes nem fazer os dentes pretos como elle faz.

Ha ainda outras muitas Caſcas, que, poſto naõ tenhaõ o nome de precioſas, tem precioſos effeitos, como ſaõ a do páo *Umary*, de que já fallamos de excellente preſtimo para cheiros, perfumes e caçoulas nos Templos, Salas, Palacios. As Caſcas do Pexeri, com que os Naturaes tem feito curas admiraveis; mas por naõ ſerem taõ conhecidas, e uſadas dos Europeos naõ tem ainda a devida eſtimaçaõ, e pelo tempo adiante ſe hiraõ deſcobrindo, e divulgando.

(2) A 3. Caſca que na eſtimaçaõ póde competir com a Precioſa, he a Caſca, a que, pelos

e Souſa , hoje Preſidente do Deſembargo do Paço , &c. que pela ſua actividade ſoube crear genios para preparações Zoologicas , exames de Mineralogia , e arranjamentos Botanicos : devendo-ſe aos ultimos o conhecermos ſyſtematicamente que a Caſca apimentada , conhecida naquelle Paiz pelo nome de Canela de Santa Catharina he *Winterania Canella* : a da Caſca d'Anta he o *Drymis Winteri* : a da raiz da Unha d'Anta-*Bauhinia* , a da Barba de Timaõ , a do Anjico do genero *Mimoſa* , ambas eſpecies novas ; a Caſca do Arariba , eſpecial para tintas , do genero *Niſſolia* eſpecie nova : a fragrante Caſca de Ytu *Myroxilon peruiferum* , &c. &c. &c. (1)

Quaõ

ſeus grandes preſtimos na Medicina , chamaõ *Milagroſa* : e ſe houvermos de attender aos nomes , ainda he mais precioſa , que a Precioſa , a Caſca *Milagroſa*. He a Caſca *Milagroſa* mui ſemelhante á Quina-quina na cor , e nos effeitos : e por iſſo alguns dizem ſer a verdadeira Quina-quina : mas como no Amazonas Portuguez naõ tem uſo a arvore Quina-quina , nem conhecimento , daqui naſce o naõ terem bem averiguado ſe he a verdadeira , ou nova eſpecie. O certo he que nas Minas he mui uſual , e familiar eſta Caſca , por ſer excellente remedio contra Maleitas , febres , e muitas outras enfermidades , cujos effeitos parecem mais ſobre naturaes , e milagroſos , do que naturaes , e por elles lhe chamaõ Milagroſa.

(1) Flora do Rio de Janeiro.

Quaõ muitas outras vantajens naõ promettem os ſublimes, e illuminados ſyſtemas do Nosso Augusto Principe, a cujos olhos naõ eſcapaõ todos objectos, quantos pódem trazer a ſegurança, riqueza, e felicidade, aos ſeus venturoſos Vaſſallos! E qual deverá ſer o esforço de todos aquelles, que forem eſcolhidos para ſerem os inſtrumentos da execuçaõ das ſuas acertadas medidas! Sómente me dirijo a Vós, que ultimamente foſtes encarregados do exame das producções, com que a Natureza enriqueceo os Dominios Portuguezes. Executando, como deveis, as ordens do Nosso Augusto Principe, quanto podereis ſer uteis á voſſa Patria, e á voſſa Naçaõ? Que novos ramos de Commercio, e que precioſos recurſos as enfermidades dos voſſos ſimilhantes naõ pódem produzir as inveſtigações, para que foſtes deſtinados! Eſpero das voſſas luzes, e do voſſo zelo, e exacçaõ em cumprir as Reaes Ordens, que brevemente ſeraõ feitas muitas deſcubertas, com admiraçaõ dos Sabios, riqueza do novo Diſpenſatorio Farmaco da Marinha, e grande vantajem de toda a Naçaõ Portugueza.

FIM.

ADVERTENCIA.

DEpois de impreſſa a preſente Memoria, tive a ſatisfaçaõ de reconhecer, que a minha hypotheſe ſobre a exiſtencia no Braſil do Loureiro *Perſea* paſſa a ſer huma verdade. Nos Diarios do Doutor Antonio Pires da Silva Pontes Leme, Capitaõ de Fragata, Lente de Mathematica da Academia Real dos Guardas Marinhas, &c. feitos durante a commiſſaõ Aſtronomica, de que foi encarregado por Sua Mageſtade, e que me fez a honra de communicar, ſe faz mençaõ deſta eſpecie do Genero Loureiro, a qual produz os preciosos fructos, conhecidos no Pará pelo nome de *Abacate*: e antepoſtos ao *Cacao*, *Café*, e outros excellentes fructos pelo meſmo Doutor Pires; no que concorda com Jacquin, o qual affirma, naõ encontrar-ſe na America fructo mais deſejado, e de maior conſummo, do que eſte, a que os Francezes chamaõ *Poire d'Avocat*, os Heſpanhoes *Peral de Abogado*, e os Inglezes *Pear-Tree*, ou *Alligator*.

Na deſcripçaõ dos ſuburbios do Pará, feita em 10 de Maio de 1780 por eſte Aſtronomo, ſe acha o ſeguinte.

» Entre os fructos, que eraõ taõ eſtranhos » aos Officiaes Europeos, como a mim, que naſ- » ci pelo Sul do Braſil, foi notavel a Laurus » *Perſea* de Lineo, que aqui tem o nome de *Aba-* » *cate*; eſte fructo induz hum certo deſprezo pe-

» lo

» lo ſeu preſtimo ao paladar Europeo, que eſpe-
» ra neſtes dons vegetaes a copia de ſucco pican-
» te de ſaes doces, ou auſteros; porque a ſua
» máſſa, que cobre o nucleo, he toda como im-
» palpavel, e natoſa, com ſabor mais de gêma de
» ovos, que de pomo refrigerante, e ſalino; mas,
» bem julgada a ſua qualidade, he mais precio-
» ſo, que o *Cacao*, o *Café*, e outros, a que da-
» mos todo o valor, pois com dous *Abacates*, hu-
» ma pequena dóſe de ſal, e hum paõ, ſe tem
» ſupprido hum almoço muito ſaõ, e agradavel;
» elles ſaõ como de primeira neceſſidade para a
» gente ſimples do Paiz; e os Religioſos Antoni-
» nhos, onde eſtavamos aquartelados, tendo abun-
» dancia de outros almoços, preferiaõ quaſi ſem-
» pre o do *Abacate*; temperando huns com o ſal
» da coſinha, outros com aſſucar.

He para deſejar-ſe a publicaçaõ deſtes Diarios, pois que o zelo, e conhecimentos Philoſophicos do ſeu Author ſaõ ſeguros penhores das intereſſantes obſervações, que nelles ſe conteráõ.

C797
G184m
1-SIZE
69-811
R.B. Rosenthal
5/14/69